


# ★ Weckmann Rezept ★



## ★ ZUTATEN


Für 10 x Weckmänner (ca 13cm groß)

- 250 g Magerquark (Golden Acre Quark @ Waitrose) 
- 12 TL (60 ml) Sonnenblumenöl
- 12 TL (60 ml) Vollmilch
- 2 Eier
- 1 Packung Backpulver
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl
- 2 Eier und Rosinen zum Verzieren



## ★ ZUBEREITUNG



Quark, Öl, Zucker, Milch und Eier mit Schneebesen gut verrühren, dann Mehl mit Backpulver einrühren. Zum Schluß die Teigmasse leicht mit der Hand verkneten. Wenn nötig, noch mehr Mehl dazugeben. 

Den Teig ca 0.5- 0.7cm dick ausrollen und Weckmann mit Form ausstechen (oder Gingerbread Form). Weckmänner auf ein gefettetes Blech (oder mit Backpapier) legen, mit Eigelb bestreichen und Rosinen für Augen und Knöpfe am Bauch eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (150–170 C) 10–15 Minuten goldbraun backen.

